Thinking of you
Electrolux

MANUAL DE INSTRUCCIONES
COCINA A GAS

MODELOS
- EKGF21FBKW
- EKGF216FEKW
- EKGF242FEKG
- EKGF246FDKW
- EKGF242FLKS
- EKGF246FLKSM
- EKGF242FCKS
- EKGF302FDKSM
- EKGF302FEJW
- EKGF302FEJGM

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guardelas para futuras referencias. Antes de instalar este aparato deberá verificarse su conformidad con los servicios de suministro de energía eléctrica.

110929P
C(063-065,067,084,085,117,134)EM_Spanish

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Felicitaciones! Es usted un cliente especial que ha acabado de adquirir un producto con la calidad mundial Electrolux.
En este manual usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su cocina.
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este manual como referencia futura. Guarde la factura de compra; la garantía vale solamente mediante su presentación al Servicio Autorizado.
La etiqueta de identificación donde se encuentran las utilizada por el Servicio Autorizado en el caso de que su cocina necesite alguna reparación. No la retire del lugar en donde está pegada.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.
De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.

- Este aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.
- Se aconseja conservar este manual de instrucciones de modo que pueda ser consultado para todas las indicaciones y consejos que sean útiles para un correcto y óptimo uso.
- La instalación de su estufa debe seguir las instrucciones que se describen en este manual. Lea las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 3000 metros sobre el nivel del mar.
- Este artefacto está calibrado para operar con gas licuado de petróleo (G.L.P.).

Índice

Descripción de la cocina 03
- Nombres de las partes
- Cuadro de consumo térmico nominal

Seguridad.....05
- Para los niños
- Para el usuario / instalador
  - Cuidados con las partes eléctricas
  - Cuidados con alimentos y utensilios
  - Cuidados con la limpieza
  - Cuidados generales
  - Vacaciones

Escape del gas.....08

Instalación.....09
- Condiciones del lugar de instalación
- Desempaque
- Colocación de la cocina
- Instalación eléctrica
- Instalación del gas
- Instalación de la manguera

Como usar.....14
- Antes de usar la cocina por la primera vez
- Tapa de vidrio
- Encendido de quemadores
- Quemador triple corona
- Uso del horno - Suelo
- Uso del horno - grill a gas
- Luz del horno
- Uso general del horno
- Uso del asador de pollos

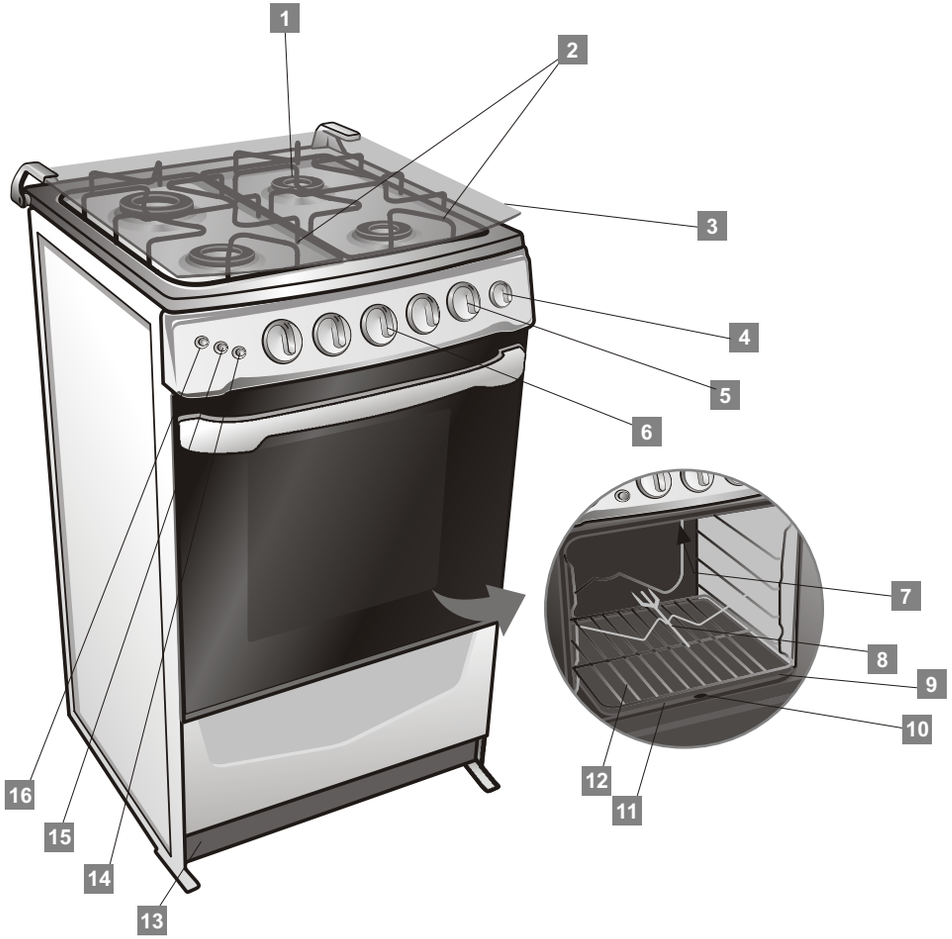
Prevenciones y consejos.....19
- Prevenciones
- Recomendaciones importantes
- Consejos para cocción al horno
  - Para la cocción de dulces
  - Para el uso del grill
  - Para asar pescado
  - Para asar carne
  - Tabla de tiempos y temperaturas - Horno

Limpieza y mantenimiento.....24
- Limpieza general
- Sustituir un foco quemado
- Cuidado con el horno autolimpiante

Solución de problemas.....26
- Asistencia al consumidor

Descripción de la cocina

Nombres de las partes



El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

El producto que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

1. Quemadores
2. Parrillas tablero
3. Tapa de vidrio
4. Perilla del timer (sólo algunos modelos)
5. Perillas de quemadores
6. Perilla del horno
7. Grill (sólo algunos modelos)
8. Asador (sólo algunos modelos)
9. Bandeja de quemador
10. Encendido del quemador del horno
11. Bandeja central / goteo
12. Parrilla del horno (algunos modelos tienen parrilla autodeslizante)
13. Zócalo
14. Encendido asador (sólo algunos modelos)
15. Encendido eléctrico - quemadores (sólo algunos modelos)
16. Encendido luz en el horno (sólo algunos modelos)

Cuadro de consumo térmico nominal - Gas Licuado de Petróleo (G.L.P.)

Tipo de quemador	Consumo térmico (kW)
Pequeño	0,95
Mediano	1,49 / 1,67
Grande	1,89 / 2,99
Triple corona	3,19
Horno	2,74 / 3,22
Grill	1,72

Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la cocina de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen la cocina, aún cuando esta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la cocina, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o apagada.

Para el usuario / instalador

Cuidados con las partes eléctricas

Desconecte la cocina del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.

Nunca desconecte la cocina tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe.

No modifique el enchufe de su cocina.

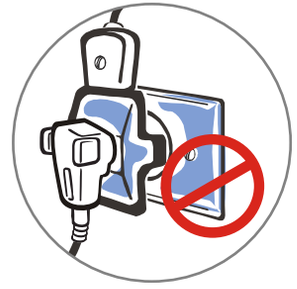
No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Tome cuidado para no apoyar la cocina sobre un cable eléctrico.

Conecte su cocina a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".

Antes de sustituir un foco quemado o de instalar uno nuevo, los quemadores de la cocina deben estar apagados y se debe desconectar el cable eléctrico del tomacorriente. De esta manera se evitarán accidentes. Cambie el foco por otro de cocina (40 W), verificando la tensión de la red local.



Cuidados con alimentos y utensilios

Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina.

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de vidrio durante el uso de la cocina.

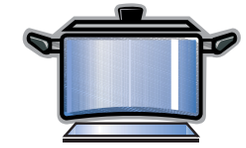
Al utilizar aceite o manteca al freir, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son flamables.

No guarde utensilios dentro de la cocina principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

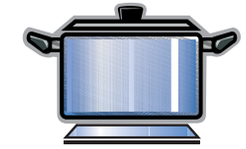
No utilice ollas con fondo concavo o convexo para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la cocina.

Errado



Errado



Correcto

Cuidados con la limpieza

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su cocina siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes (ver el procedimiento de limpieza en la pág. 24).

Limpie siempre la tapa de vidrio de la cocina después de cada utilización.

Cuidados generales

Evite que animales se acerquen a la cocina, principalmente si está encendida. Las partes cerca de los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta se calientan y pueden causar quemaduras.

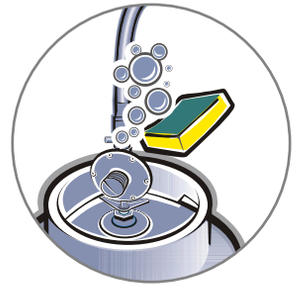
Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar que se acumule gas dentro del mismo. Cerciórese de que el horno se haya encendido antes de cerrar la puerta.

Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de cocina, etc.

Los orificios en la base del horno no deben obstruirse. Las paredes del horno no deben revestirse con hojas de papel de estaño, principalmente la base del horno.

Verifique siempre que las perillas estén en la posición "0" (apagado) cuando no se esté utilizando la cocina.

Si falta electricidad, cerciórese de que ningúna perilla de la cocina esté abierta antes de usar un fósforo para encender la llama. Nunca use llamas o chispas para ubicar escapes de gas pues estas podrían provocar explosiones. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.



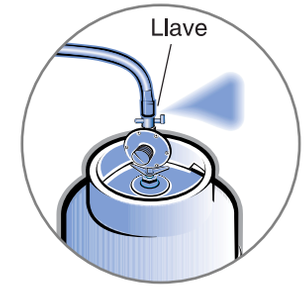
Vacaciones

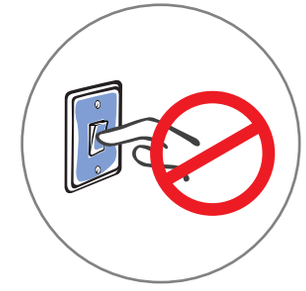
Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.

Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su cocina recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema



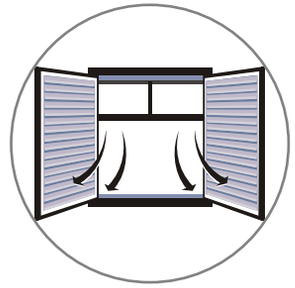


Instalación

Usted mismo puede instalar su cocina, depues que siga, paso a paso, las instrucciones contenidas en este manual.

Condiciones del lugar de instalación

01. La utilización de una cocina a gas produce calor y humedad en el lugar en que se la instala.
02. Cerciórese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para el desempeño de la cocina y para la salud.
03. La utilización intensiva y prolongada de la cocina requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o permitir una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
04. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.
05. Para instalar su cocina con GLP por tubería, verifique si su residencia posee una llave de paso de pared, exclusiva para la cocina y en buenas condiciones de utilización.
06. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la cocina.
07 Nunca instale la cocina sobre alfombras o carpet.
08. Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso de dudas, consulte el manual del refrigerador.
09. Si el suministro de gas de su residencia se hace mediante cilindro, verifique la distancia entre el cilindro y la cocina. Si el cilindro está a más de 80 cm de la cocina (ejemplo: en el área de servicio), la instalación deberá hacerse con tubos de acero y cobre, de acuerdo con las exigencias de las normas nacionales.



⚠

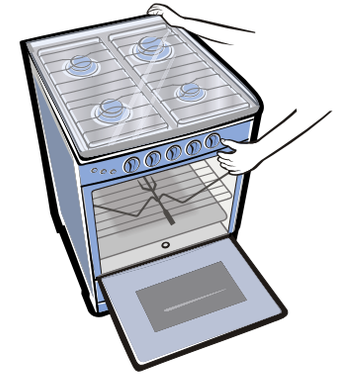
Si hay alguna pieza defectuosa, diríjase al Servicio Autorizado y adquiera solamente piezas y accesorios originales para su sustitución.

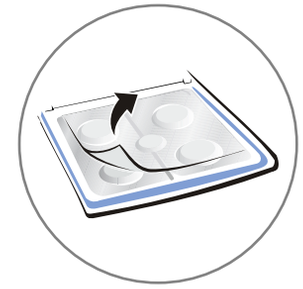
Desempaque

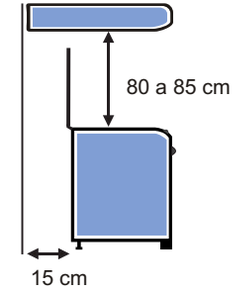
01. Lleve el aparato hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externo.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
03. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

Colocación de la cocina

01. Nunca use la manija del horno para levantar su cocina, abra la puerta del horno y sujétela del interior.
02. Después de retirar el embalaje, retire con cuidado el plástico de la cubierta que protege el acero inoxidable. No utilice la cocina con este plástico pues podrá damnificar el acero inoxidable. El calor va a derritir el plástico y retirarlo después es muy difícil.
03. Ponga los quemadores con sus componentes y las rejillas en los lugares debidos de la cubierta de la cocina.
04. Se recomienda dejar mínimo 15 cm de espacio entre la cara posterior de la cocina y la pared para salida de calor del horno.
05. Respete la altura de 80 a 85 cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una campana instalada sobre el producto. Esta cocina no ha sido proyectada para empotrarla.



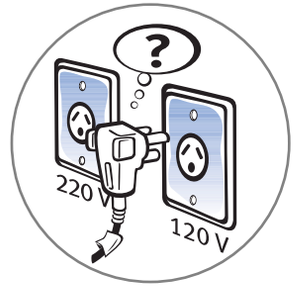




Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.

01. Antes de conectar su cocina, verifique que la tension (voltaje) del tomacorriente es la misma que indica la etiqueta localizada en la terminación del enchufe (en el cable eléctrico).
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su cocina de acuerdo con la norma nacional.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigor.
04. Si el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son faciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la cocina.
05. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la cocina, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la cocina.



⚠

En caso de tener alguna duda, consulte un electricista.

No modifique el enchufe de su cocina.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

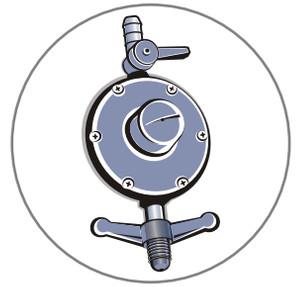
Es peligroso modificar las especificaciones o características de la cocina.

Instalación del gas

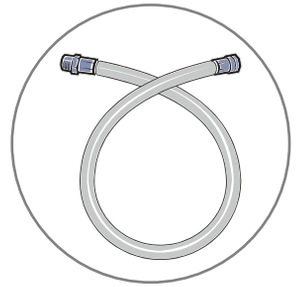
01. Esta cocina ha sido proyectada para el uso con gas GLP.
02. Use sempre un regulador de presión (exclusivo para cocina) para cualquier tipo de cilindro. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse a cada 5 años.

    Datos técnicos del regulador:

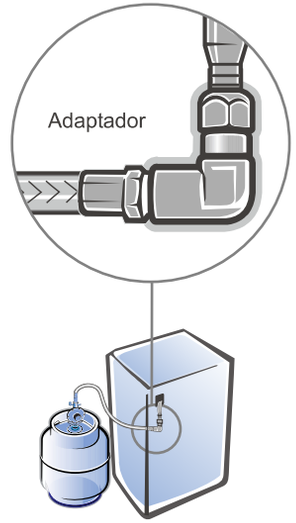
    • Presión: 200 mm C. A.
    • Consumo máximo: 2 kg/h
03. Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20°C e mayores que 100°C, asegurese que:
    • La manguera no tenga enmiendas.
    • No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
    • La largura de la manguera debe ser inferior a 125 cm.
04. Si es posible, instale el cilindro fuera de la cocina, en un lugar protegido y bien ventilado.
05. La entrada de gas debe estar puesta de forma que la manguera pase por detrás de la cocina, utilice una manguera flexible metálica de 1/2 pulgada con adaptador para conectarla a la cocina.



Regulador de Presión



Tubo Flexible Metalico



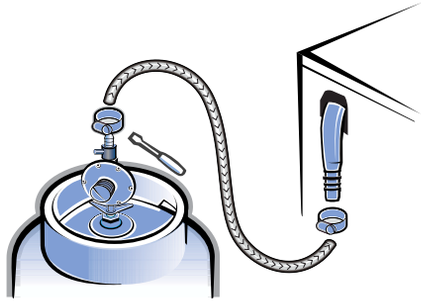
06. Puede utilizar una manguera plástica después que esta no pase por detrás de la cocina.

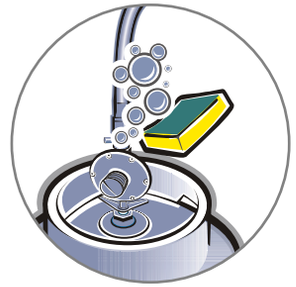
Manguera plástica

En caso de dudas o aquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

Instalación de la manguera

01. Ponga la abrazadera de metal en la punta de la manguera.
02. Ponga la manguera en el punto de entrada de la cocina y presione la abrazadera.
03. Ponga la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera y conéctela al regulador de presión. Presione la abrazadera.
04. Atornille con cuidado el regulador de presión al cilindro.
05. Después de la instalación, verifique si hay algún escape de gas, utilizando espuma de jabón o detergente líquido.





Como usar

Antes de usar la cocina por la primera vez

01. Limpie la cubierta de acero inoxidable removiendo todos los residuos de adhesivo de acuerdo con las instrucciones de la pág. 24.
02. El aislamiento térmico de la cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. Al usarlo por primera vez, caliente el horno vacío de la cocina durante aproximadamente 45 minutos, en el grado de temperatura máximo. Encienda también el grill por 3 minutos.
04. Déjelo enfriar y, en seguida, limpie el piso del horno con agua tibia.
05. Todos los accesorios, inclusive las parrillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

Tapa de vidrio

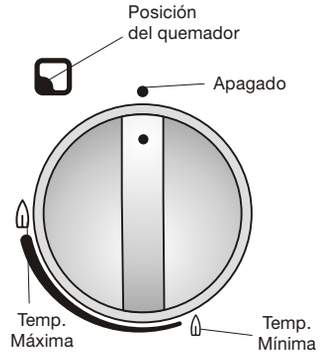
01. Deje que los quemadores enfríen, rejillas y mesa antes de bajar la tapa de vidrio. Nunca encienda los quemadores de la mesa con la tapa bajada. El calor de la llama o de las partes de la mesa puede quebrar la tapa de vidrio.
02. La función de la tapa de la cocina, cuando bajada, es proteger la superficie contra la acumulación de polvo y evitar las salpicaduras de grasa en la pared cuando esté levantada.
03. No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo.
04. No coloque objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

Encendido de quemadores

01. Elija la perilla del quemador que desee encender.
02. El encendido puede ser "manual" o "eléctrico".

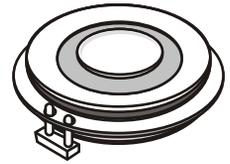
    Encendido manual:
    Gire el mando del quemador que desea encender hacia la posición máxima, simultáneamente acerque un encendedor piezo eléctrico o una cerilla al quemador.

    Encendido eléctrico:
    Presione el interruptor del encendido eléctrico y manténgalo pulsado, simultáneamente presione la perilla del quemador a ser usado y gírelo en sentido antihorario hasta que el quemador encienda.
03. Seleccione en la perilla la temperatura deseada.
04. Para apagar el quemador coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.



Quemador triple corona

(Sólo algunos modelos)
Utilice este quemador cuando requiera mayor potencia de llama para una cocción más rápida.
Para un correcto funcionamiento mantenga limpias las ranuras y perforaciones de los quemadores.



Uso del horno

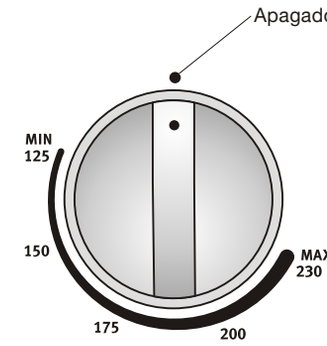
Antes de encender su horno, retirar elementos:

- Bandeja de goteo;
- Mango de Baquelita;
- Parrilla.

01. Ubique en el frente de su cocina la perilla que corresponde al quemador de horno.
02. El encendido del horno puede ser "manual" o "eléctrico".

    Encendido manual:
    Gire el mando del horno hacia la posición máxima, simultáneamente introduzca una llama a través del tubo quemador hasta que el horno encienda.

    Encendido eléctrico:
    Presione el interruptor del encendido eléctrico, simultáneamente presione la perilla del horno y gírelo en sentido antihorario hasta que el horno encienda.
03. Asegúrese de que el quemador del horno esté prendido, cierre suavemente la puerta y precaliente el horno a temperatura máxima durante un tiempo entre 10 y 20 minutos.
04. Seleccione en la perilla la temperatura requerida para hornear.
05. Para apagar el horno coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.



Uso del horno - Grill a gas

(Sólo algunos modelos)

01. Ubique en el frente de su cocina la perilla que corresponde al quemador de horno.
02. El encendido del grill puede ser "manual" o "eléctrico".

Encendido manual:
Gire el mando del horno hacia la posición máxima, simultáneamente introduzca una llama a través de lo tubo de encendido hasta que el grill encienda.

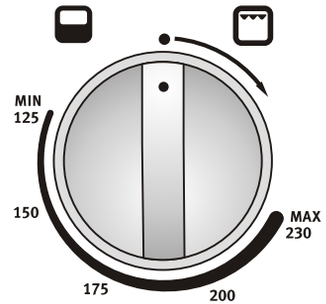
Encendido eléctrico:
(Sólo algunos modelos)
Presione el interruptor del encendido eléctrico, simultáneamente presione y gire la perilla del horno en sentido horário hasta la posición grill.

04. Asegúrese de que el grill esté prendido, cierre suavemente la puerta.
05. Para apagar el grill coloque el indicador de la perilla del horno en dirección al punto superior.

Luz del horno

(Sólo algunos modelos)

01. Identifique el interruptor del luz del horno en frente de su cocina, y presiónelo para encender.
02. Para apagar, presióne nuevamente el interruptor.



Encendido Manual

Encendido eléctrico

Interruptor del luz

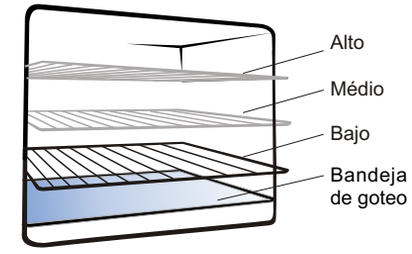
Uso general del horno

01. La altura de la parrilla dependerá del alimento a hornearse (3 posicionnes).
02. Para dorar coloque la parrilla en posiciones superiores, y para mantener una mayor cocción coloque la parrilla en posiciones inferiores.
03. En caso de hornear alimentos susceptibles a derrame o goteo de grasas, utilice la bandeja de goteo.

Uso del asador

(Sólo algunos modelos)

01. Coloque la bandeja de goteo en la posición más baja de su horno.
02. Ubique el soporte del asador (Fig. 1).
03. Coloque el alimento (pollo, carne, etc.) en el soporte del asador utilizando los trinches.
04. Ubique el mango de baquelita en la varilla asadora y colóquéla dentro del horno, llevandola a su posición correcta (Fig. 1).
05. Retire el mando de baquelita y cierre la puerta suavemente.
06. Identifique el interruptor del motor asador en frente de su cocina, y preciónelo para su funcionamiento. (Ver en “Descripción de la Cocina”).
07. Una vez asada la comida coloque el mango de baquelita y retirelo del horno.



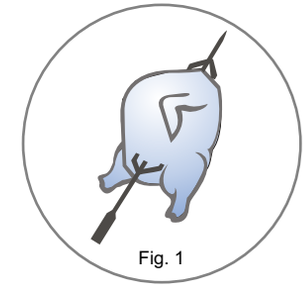


Fig. 1

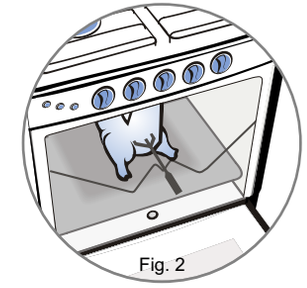
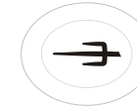


Fig. 2



ROSTICERO

Prevenciones y consejos

Prevenciones

01. Mientras cocine evita tocar las parrillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
02. Cuando cocine en el horno evite tocar el vidrio, la superfícies externas e internas y accesorios del mismo, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Evite el ingresso de niños a la cocina mientras está cocinando.
04. Jamás permita que el niño se siente en la puerta, y tampoco asiente objetos pesados sobre la misma.
05. Para evitar descargas eléctricas, al cambiar o limpiar el foco asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente.

Recomendaciones importantes

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (fig.3).

Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniedo la ebullición.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la cocina.

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla.

Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla.

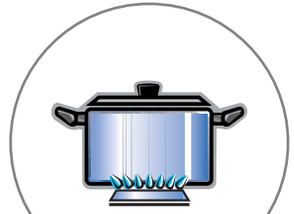


Fig.1

Fig.2

Fig.3

Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.

Consejos para cocción al horno

Para preparar asados, siempre es necesario hacer un precalentamiento de aproximadamente 15 minutos en la posición máxima, antes de colocar el alimento dentro del horno.

Para la cocción de dulces

Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada (normalmente entre 180°C y 205°C) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

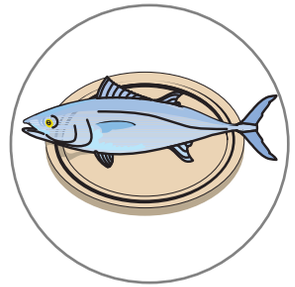
No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo:pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.

Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.

Si el dulce se hace más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.

Para el uso del grill
(sólo en algunos modelos)
Utilícelo para gratinar o dorar masas, carnes, suflés, dulces, etc.
En el grill se asan carnes y pescados generalmente no muy gruesos, aves partidas por la mitad, algunas legumbres (por ejemplo: calabacín, berenjena, tomate etc.), espetos de carne o de pescado y mariscos. La carne y el pescado asados en el grill deben untarse ligeramente con aceite y colocarse sobre la parrilla en la guía más cerca al grill.
La intensidad del calor será controlada por la altura de la parrilla. El calor es más intenso en los niveles superiores, de esta forma usted deberá poner el alimento a la altura más conveniente, de acuerdo con la receta que se va a preparar.

Para asar pescado
Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.
Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.



Para asar carne
La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado. Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.
Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.
La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchando la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.
Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.
Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla de abajo para recoger las salpicaduras y la grasa que va goteando.

Terminado la cocción, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que los jugos no escurran. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno en temperatura mínima.

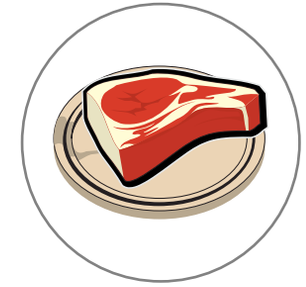


TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS - HORNO		
Dulces	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Pasteles	205/230	35/45
Torta de Mermelada	180/205	40/50
Pescado	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Filetes	180/205	15/20
Asado	205/230	25/30
Asado con papel de estaño	205/230	20/25
Carne	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Vitela	180/205	60/70
Cerdo	180/205	70/80
Pollo	205/230	80/90
Pavo	205/230	80/90
Carne de Res	205/230	70/80
Cordero	205/230	85/95
Pan e Pizza	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Pizza	205/255	20/30
Focaccia Italiana	205/230	25/35
Pan	230/255	40/50
Suflés	**Temperatura ºC**	**Tiempo (min.)**
Suflé de verduras	180/205	30/40
Masa cocida	205/55	35/45

Obs.: Los datos de la tabla son apenas indicaciones. La experiencia, los diferentes hábitos alimenticios y las opciones personales sugerirán las variaciones que deben efectuarse. Los tiempos y las temperaturas que se indica son válidos para cantidades medianas de alimentos (carnes 1/1,5 kg; masas para dulces, pizzas, pan 0,5 / 0,8 kg).

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría.

No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido eléctrico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la cocina, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contato con las superfícies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periodicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

Pueden surgir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Pero, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la coccina.

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

Sustituir un foco quemado

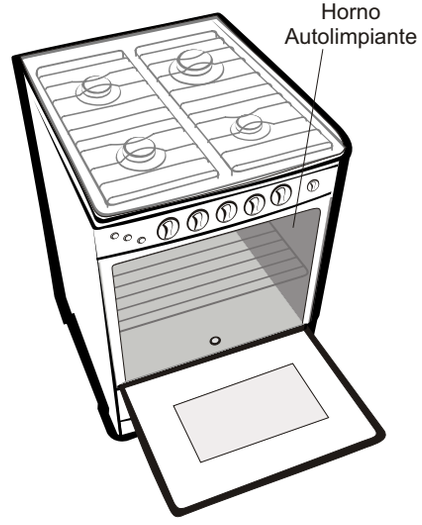
Antes de sustituir un foco quemado o de instalar uno nuevo, los quemadores de la cocina deben estar apagados y se debe desconectar el cable eléctrico del tomacorriente. De esta manera se evitarán accidentes. Cambie el foco por otro de cocina (40 W), verificando la tensión de la red local.

Cuidado con el horno autolimpiante (Sólo algunos modelos)

Si su cocina tiene horno autolimpiante luego de terminar de hornear, para eliminar la grasa apague su horno, deje enfriar y luego enciendalo durante 10 minutos a máxima temperatura y las paredes autolimpiantes lo dejarán como nuevo. No se recomienda el uso de detergentes ya que danãrian el sistema autolimpiante.

Si sucede, por accidente, una gran concentración de grasa en las paredes internas del horno con revestimento autolimpiante, debido al derrame directo de aceite, se recomienda una limpieza manual. Proceda de la siguiente manera:

01. Retire las parrillas. Caliente el horno, en la graduación de llama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para aflojar los resíduos de grasa; después de ese periodo apague el horno. Cerciórese de que la temperatura en el interior del horno sea soportable antes de empezar la limpieza, para evitar riesgos de quemaduras. Retire el exceso de grasa con un paño seco.
02. Con una esponja suave humedecida en agua y amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 partes de agua), ablande los resíduos de grasa.
03. Enjuague el horno, presionado con una esponja humedecida en agua fría, sin restregar.
04. Se aconseja que encienda el horno, por 10 minutos en posición máxima para que se seque por dentro.



Solución de problemas

Asistencia al consumidor

Si su cocina presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa de la falla no es fácil de resolver o si no se trata de una falla de utilización, lo que podría ser fácil y ser rápidamente corregida, sin la necesidad de llamar a un técnico.

Quemador no enciende.	
No se han seleccionado correctamente las perillas para la cocción.	Verifique las perillas y repita las operaciones indicadas en el punto "Como usar".
En la instalación eléctrica de la residencia el disyuntor está desconectado o falta eléctricidad.	Encienda el disyuntor o llame un electricista de su confianza.
La llave de paso de gas está cerrada.	Abra la llave de paso.
Llama amarilla/roja.	Verifique si el gas no está acabándose o si el quemador no está sucio/húmedo.
La puerta del horno está empañada.	
Humedad entre los vidrios.	Dependiendo de las condiciones atmosféricas es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.
La luz del horno no se enciende (Sólo algunos modelos).	
Foco quemado / Sin foco.	Adquiera un foco para cocina, y sustitúyalo.
Sin energía eléctrica.	Verifique si el enchufe está conectado al tomacorriente y si hay energía en el tomacorriente. Verifique si el disyuntor está conectado.
Sale humo del horno.	
Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización como se indica en el punto "Limpieza y mantenimiento" (pág. 24).

Hay formación de humedad en los alimentos y en la parte interna del horno.	
Se ha dejado los alimentos por mucho tiempo en el interior del horno después del final de la cocción.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después del término de cocción.
Asa demasiado lentamente / Asa demasiado rápido.	
Los tiempos de cocción y la temperatura selecionada no están correctos.	Consulte el punto tiempo en la “Tabla de tiempos y temperaturas” (pág.23). Verifique si el gas no está acabándose.
Quemador enciende en forma defectuosa.	
El plato espartallamas no está bien colocado sobre el quemador.	Coloquelo correctamente.

Especificaciones técnicas

MODELO	EKGF21FBKW	EKGF216FEKW	EKGF242FEKG
Color	Blanco	Blanco	Gris
Voltaje / Frecuencia	-	120 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz
Tapa de vidrio templado	sí	sí	sí
Quemador grande (un)	-	-	4
Quemador medio (un)	3	3	-
Quemador pequeño (un)	1	1	-
Quemador triple corona	-	-	-
Encendido eléctrico			
- Quemadores	no	sí	yes
- Horno	no	sí	no
- Grill	no	no	no
Luz del horno	no	sí	no
Asador	no	no	no
Grill a gas	no	no	no
Paredes auto limpiantes	no	no	no
Vidrio del horno	Serigrafado	Serigrafado	Serigrafado
Parrilla del horno	sí	sí	sí
Bandeja de goteo	sí	sí	sí
Peso neto (kg)	24,54 kg	24,54 kg	27,94 kg
Dimensiones (AxHxP) mm	540 x 915 x 580 mm	540 x 915 x 580 mm	600 x 915 x 580 mm

MODELO	EKGF246FDKW	EKGF242FLKS	EKGF246FLKSM
Color	Blanco	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Voltaje / Frecuencia	120 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz	120 V / 60 Hz
Tapa de vidrio templado	sí	sí	sí
Quemador grande (un)	2	4	1
Quemador medio (un)	2	-	2
Quemador pequeño (un)	-	-	-
Quemador triple corona	-	-	1
Encendido eléctrico			
- Quemadores	sí	sí	sí
- Horno	sí	sí	sí
- Grill	no	no	sí
Luz del horno	sí	sí	sí
Asador	no	no	sí
Grill a gas	no	no	sí
Paredes auto limpiantes	sí	Porcelana	sí
Vidrio del horno	Serigrafado	Reflectivo	Reflectivo
Parrilla del horno	Deslizante	no	Auto-Deslizante
Bandeja de goteo	sí	sí	sí
Peso neto (kg)	27,94 kg	30,62 kg	30,62 kg
Dimensiones (AxHxP) mm	600 x 915 x 580 mm	600 x 915 x 580 mm	600 x 915 x 580 mm

MODELO	EKGF242FCKS	EKGF302FDKSM
Color	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Voltaje / Frecuencia	220 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz
Tapa de vidrio templado	sí	sí
Quemador grande (un)	4	3
Quemador medio (un)	-	1
Quemador pequeño (un)	-	-
Quemador triple corona	-	1
Encendido eléctrico		
- Quemadores	sí	sí
- Horno	sí	sí
- Grill	sí	no
Luz del horno	sí	sí
Asador	no	no
Grill a gas	no	sí
Paredes auto limpiantes	sí	sí
Vidrio del horno	Reflectivo	Reflectivo
Parrilla del horno	Auto-Deslizante	Auto-Deslizante
Bandeja de goteo	sí	sí
Peso neto (kg)	30,62 kg	36,68 kg
Dimensiones (AxHxP) mm	600 x 915 x 580 mm	600 x 915 x 755 mm

MODELO	EKGF302FEJW	EKGF302FEJGM
Color	Blanco	Gris
Voltaje / Frecuencia	220 V / 60 Hz	220 V / 60 Hz
Tapa de vidrio templado	sí	sí
Quemador grande (un)	3	3
Quemador medio (un)	1	1
Quemador pequeño (un)	-	-
Quemador triple corona	1	1
Encendido eléctrico		
- Quemadores	sí	sí
- Horno	sí	sí
- Grill	no	no
Luz del horno	sí	sí
Asador	no	no
Grill a gas	sí	sí
Paredes auto limpiantes	sí	sí
Vidrio del horno	Reflectivo	Reflectivo
Parrilla del horno	Auto-Deslizante	Auto-Deslizante
Bandeja de goteo	sí	sí
Peso neto (kg)	36,68 kg	36,68 kg
Dimensiones (AxHxP) mm	600 x 915 x 755 mm	600 x 915 x 755 mm

Anotaciones